

C9IMN2

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Inducción

Termoventilado

Vapor Clean

8017709336233

Α



Estética





Diseño Estética Clásica

Logo Montado en acero

Color Negro mate

Posición logo Banda bajo el horno

Acabado Negro mate Serie Sinfonia

Matt black painted Color Encimera

Tipo de regulación

mandos

Tipo de regulación

mandos

Mandos

Escuadrado

Mandos

Rojo

Smeg Clásica

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta Compartimento

Pies

9

Negro

Plata

DigiScreen

Con 2 bandas horizontales

Nerovista Smeg Clásica

Negro Solapa

Negro

Programas/Funciones

Funciones de cocción tradicionales

N° de funciones de cocción

Estático

Ventilado

Termoventilado

ECO

Grill estrecho



Grill ancho

Ventilador grill(completo)



Inferior

Inferior ventilado

SMEG SPA

01/12/2025



Otras funciones



Descongelación por tiempo

Función limpieza



Vapor Clean

Opciones encimera







Sí Bloqueo controles Opción de limitador de

potencia

Opción de limitador de

3700, 4800, 7400 W

potencia - Step

Opción Multizone Sí

Características técnicas encimera







Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Número de zonas de cocción con booster **Number of Flexible** 1 zones

Detención automática

en caso de

sobrecalentamiento

Adaptación automática al diámetro de la olla

Indicador diámetro Sí mínimo de uso

Indicador zona Sí seleccionada

Indicador de calor Sí

residual

Características técnicas horno principal





















2 Número ventiladores Volumen útil del primer 115 I

compartimento de cocción

Capacidad bruta (Lt)

horno 1

129 I

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de Luz

Potencia luz

Tipo de estantes

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos Halógenas 40 W

Vidrio interno desmontable

N.º de vidrios de puerta 3

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Sí

Sí

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Electromecánico

371x724x418 mm

Regulación de la temperatura

SMEG SPA



Opciones de programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Sí

Inicio y fin

Apertura solapa

Sí

Resistencia inferior -Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2900 W

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill

1700 W

1200 W

1700 W

2 x 1550 W

Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador Alarma acústica de fin

de cocción

Sí Sí Temperatura mínima Temperatura máxima

50 °C 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 20

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Sonda de temperatura

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

Corriente

Tensión

10600 W

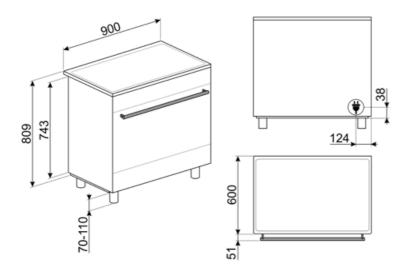
46 A

220-240 V

Tensión 2 (V) Frecuencia Bornera

380-415 V 50/60 Hz 5 poli







Accesorios Compatible

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITC9X9-1

Trasera, 90x75 cm, acero inoxidable, para cocinas Master y Sinfonia

KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)

PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

SFLK1



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.

GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITH95MN

KITSB9MB

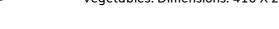
SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs

SMOLD



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C





Productos alternativos



C9IMMB2

Color: Negro mate



C9IMX2

Color: Acero inoxidable



Symbols glossary



Automatic merge of zones for a bigger area



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Knobs control



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.

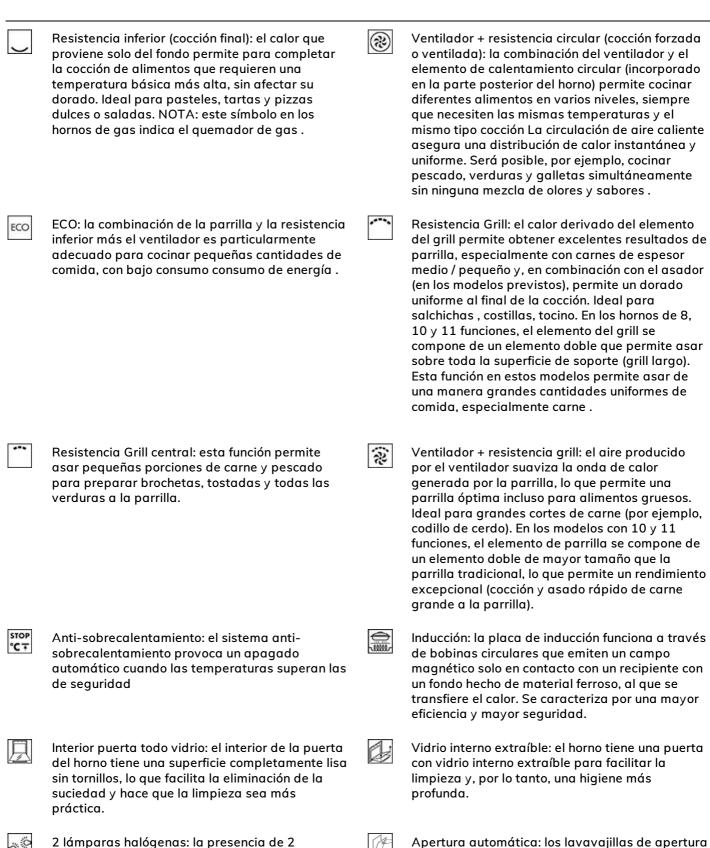


Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.





SMEG SPA 01/12/2025

todos modos.

automática permiten colocarlo en cocinas sin

tirador. Simplemente presionando el área central

en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de

lámparas halógenas dispuestas asimétricamente

hace que el espacio interior sea aún más

brillante, eliminando las esquinas oscuras.





Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys